



## L'HEURE DE L'APERÔ!

FROM 5:00PM TO 6:00PM

### WINE...\$5.00

**White:** Muscadet, Domaine de La Grange "La Berrière" 2018

**Red:** Madiran, Famille Laplace 2016

**Rosé:** Coteaux d'Aix-en-Provence, Commanderie de la Bargemone 2018

**Cider:** Cidre Normandie, Eric Bordelet "Sidre" Brut

### BEER...\$5.00

**Kronenbourg Blanc :** France, wheat, 5%

**Grimbergen Double Amber:** Belgium, abbey beer, 6.5%

**Warsteiner:** Germany, pilsner, 4.8%

### APERITIF CLASSIQUE...\$5.00

**Kir Royal:** Sparkling Wine, Crème de Cassis

**l'Ancien:** BSC Barreled Gin, Suze, Sage/Rosemary "Vermouth"

**Cocktail Maison:** St. Germain, White Wine, Soda Water

**Cocktail de la Semaine:** Weekly Cocktail

AMUSE BOUCHE CHOICE \$1.00 EACH OR ALL 6 FOR \$4.00

### SOUPE DU JOUR

Soup of the Day

### BEIGNET DU JOUR

Squash Blossom, Saffron Aioli

### PETIT CROQUE MONSIEUR

Bayonne Ham, Gruyere, Brioche

### SALADE DE POULET

Chicken Salad Tartine

### TARTINE AU SAUMON FUMÉ

Smoked Salmon Tartine, Dill Vinaigrette

### MAGRET DE CANARD

Duck Breast, Grilled Peach, Olive Tapenade

